



Anjou blanc sec 2008 CHATEAU DE BELLEVUE

Cépage : Chenin 100 % appelé localement Pineau de Loire

Terroirs : Shiste gréseux sur la commune de Saint Aubin de Luigné.

Critères techniques d'élaboration:

Ce vin est récolté sur 2 tries, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains grâce à une dégustation systématique des raisins puis un pressurage long suivi d'un débourage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15 °c.

- fermentation alcoolique en cuves, après un levurage et un suivi rigoureux des températures entre 16 et 17 °c

- élevage en cuve avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, pour valoriser la complexité aromatique, jusqu'à la mise en bouteilles en juin suivant la récolte.

Découverte sensorielle

La robe est d'une grande délicatesse, jaune serin avec une pointe or pâle.

Le nez explose sur des notes de fruits blancs frais (pêche, abricot poire... puis une touche exotique rehausse la complexité aromatique et confirme une belle fraîcheur.

En bouche, on retrouve la jeunesse et la complexité olfactive dans une structure ronde et suave ou l'acidité a été tempérée.

La nuance caramel au lait renforce cette impression de douceur.

Gastronomie :

Servi à une température de 10-12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec

Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11

- des crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- des poissons grillés ou en sauce crémees.
- des tartes au poisson, au crabe...
- certaines viandes blanches en sauce (escalopes de dindes à la crème fraîche)

Conservation : Ce vin est parfait pour une consommation rapide...afin de conserver son aspect juvenile.

Conditionnement : Bout 75 cl. Par carton de 6 ou 12 bouteilles.